



Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva, Cantina Pelossi

Un puissant Merlot Riserva de Lugano

Beschreibung:

En 1987, le domaine Pelossi plante ses premières parcelles en terrasses sur un terroir de qualité dans la commune d'Agra, au bord du lac de Lugano. En 2001, il construit une cave dans la commune d'origine de Sacha Pelossi. Cet œnologue de formation a apporté sa signature incomparable au Lamone: le Riserva séduit par sa puissance et son immense potentiel de garde, et justifie à lui seul que le Gault et Millau ait classé la Cantina Pelossi parmi les 125 meilleurs domaines suisses.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Prunes, confiture d'airelles et une touche épicée dans le nez équilibré et expressif, aux notes florales. La bouche typique du merlot est d'une bonne intensité, avec une belle fraîcheur et des tannins bien enrobés, montrant dans l'ensemble une belle fluidité et une complexité variée, les arômes toastés sont perceptibles et complètent magnifiquement ce merlot; finale précise et longue.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Cantina Pelossi
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0985521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva
Cantina Pelossi

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.